

Apfel - Joghurt - Eis

Kategorien: Eis, Apfel, Früchte, Joghurt

Zutaten für: 10 Portionen

1	kg	Aepfel, saeuerlich (Boskop)
1/4	Ltr.	Wasser
1/8	Ltr.	Sherry, trocken
6		Eigelb (L)
150	Gramm	Zucker
		Salz
300	Gramm	Sahnejoghurt

Anleitung:

Aepfel ungeschaeelt in Stuecke schneiden, die Kerngehaeuse entfernen. Die Aepfel mit Wasser und Sherry 20 Minuten bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf kochen. In ein Haarsieb geben und leicht ausdruecken, den Saft auffangen. 300 ml Saft (bezogen auf 10 Portionen) abmessen und heiss halten. Eigelb, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handruehrers dicklich aufschlagen. Den Saft nach und nach unterziehen. Die Masse bei schwacher Hitze bis kurz vorm Kochen weitererhitzen, dann den Topf sofort in kaltes Wasser halten. Die Eimasse durch ein Sieb in einen Topf giessen und im Eiswasser kalt schlagen. Den Joghurt mit einem Schneebesen unter die Masse ruehren. In einer Eismaschine 15 Minuten ruehren, in eine Timbaleform (1 l Inhalt) fuellen. Mindestens 3 Stunden ins Gefriergeraet stellen. Vorm Servieren dick in Zeitungspapier wickeln und 40 Minuten im Kuehlschrank antauen lassen. Die Form kurz in lauwarmes Wasser halten, dann das Eis auf eine Platte stuerzen. Nach Belieben mit Pflaumenkompott und Karamel-Walnuessen servieren.